

جلسات جزائرية
تجمع نساء الجزائر
www.Jalasatdz.Com


Vous trouverez chez votre librairie
dans la même Edition
Chef Fares
Gâteaux Traditionnels
Vu sur Samira tv
Chef Fares
Gâteaux Faciles
Vu sur Samira tv
Chef Fares
Gâteaux au Miel
Vu sur Samira tv
Chef Fares
Plats Variés
Essayer nos recettes
pour le plaisir de cuisiner
جلسات جزائرية
تجمع نساء الجزائر
www.Jalasatdz.Com
جلسات جزائرية
تجمع نساء الجزائر
www.Jalasatdz.Com



SOMMAIRE







Site web: www.editionlaplume.com

كعكة الجبن بالأعشاب

Tourte de fromage aux herbes

المقادير

- كوب مسحوق الخبز اليابس
- 80 غ زبدة
- 100 غ جبن أبيض
- 120 سل كريمة طازجة
- 3 بيض
- ملح و فلفل أسود
- ملعقة كبيرة معدنوس مرحي



INGRÉDIENTS

- 1 verre de chapelure
- 80 g de beurre
- 100 g de fromage blanc
- 120 cl de crème fraiche
- 3 œufs
- Sel, poivre
- 1 cuillère à soupe de persil ciselé



في وعاء، أخلطي مسحوق الخبز اليابس مع الزبدة حتى تحصلي على عجينة متناثرة ثم ضعيها في قالب دائري و أدخليه فرن درجة حرارته 180° لمدة 15 دقيقة.

Dans un saladier, mélanger la chapelure avec le beurre jusqu'à l'obtention d'une pâte sablée puis verser la pâte dans un moule rond et enfourner à 180°C pendant 15 minutes.



في وعاء، ضعي البيض ثم تبلي بالملح و الفلفل الأسود و أخفقي جيدا. أضيفي الجبن الأبيض واصلي الخلط.

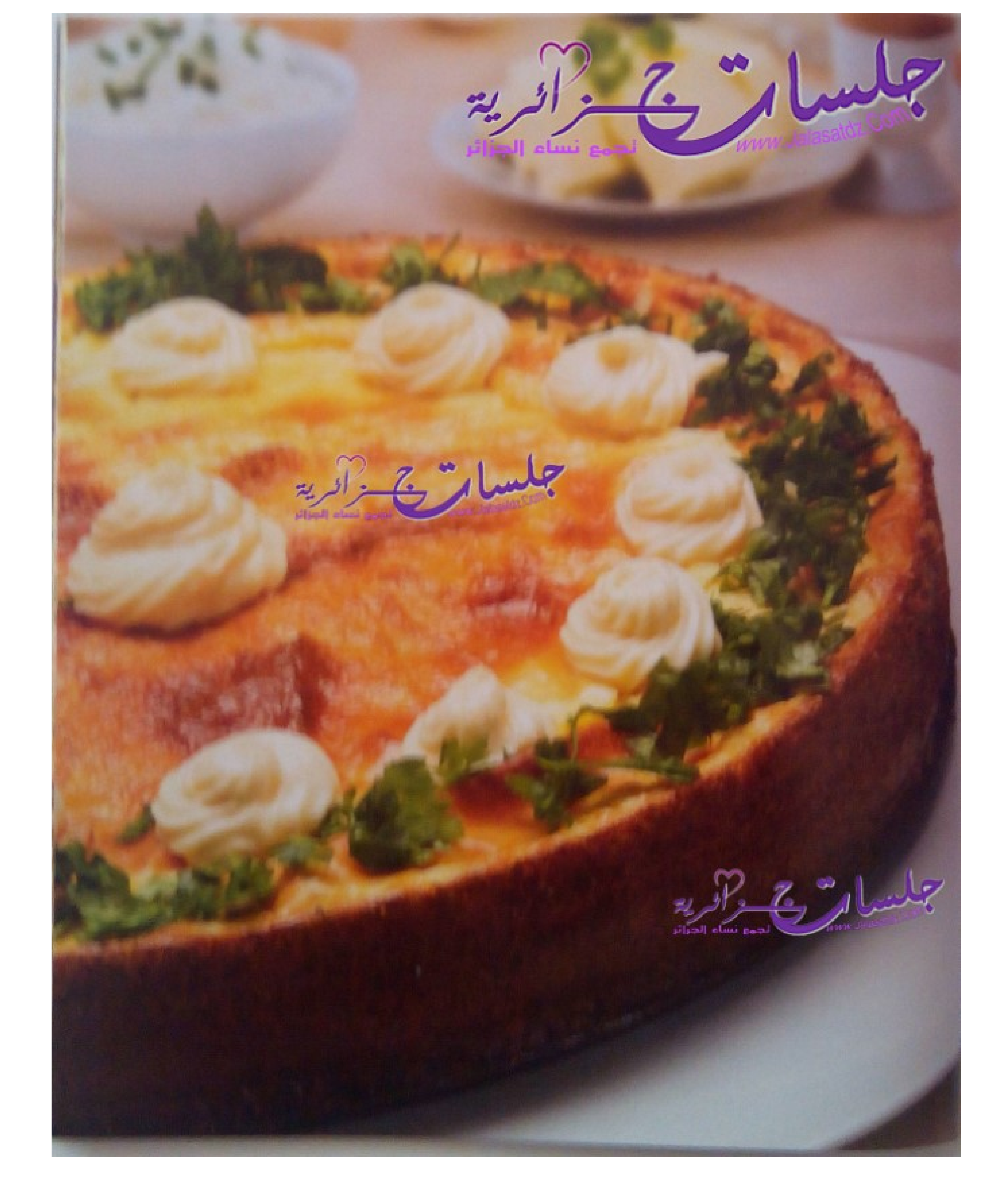
Dans un bol, mettre les œufs puis saler et poivrer et bien battre. Ajouter le fromage blanc et continuer à battre.



في الأخير أضيفي الكريمة الطازجة مع مواصلة الخفق ثم صبي الخليط على عجينة مسحوق الخبز اليابس و أعيدي القالب إلى الفرن لمدة 40 دقيقة.
عندما تبرد الكعكة ضعيها في الثلاجة لمدة ساعتين ثم زينيها بالمعدنوس و قدميها.

A la fin, ajouter la crème fraiche en continuant à battre puis verser le mélange sur la pâte chapelure et remettre le moule au four pendant 40 minutes. Une fois la tarte refroidie, la mettre dans le frigo pendant 2 heures et décorer avec le persil et servir.





موفان بالدجاج و الأعشاب

Muffins au poulet et aux herbes

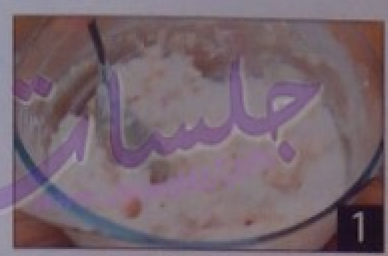
المقادير

- 100 غ جبن أبيض
- 100 غ خبز بائت
- كوب رائب
- 200 غ دجاج مطهو
- 2 ملاعق كبيرة زيت
- 200 غ فرينة
- 3 ملاعق كبيرة بصل مقلي
- ½ ملعقة صغيرة زعيترة جافة
- ½ ملعقة صغيرة زعتر بري
- 2 ملاعق كبيرة معدنوس مرحي
- فلفل أسود
- ملح
- ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- ملعقة صغيرة بيكربونات
- 1 بيض



INGRÉDIENTS

- 100 g fromage blanc
- 100 g pain rassis
- 1 verre lait caillé
- 200 g poulet cuit
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 200 g de farine
- 3 cuillères à soupe d'oignon doré
- ½ cuillère à café de thym séché
- ½ cuillère à café d'origan
- 2 cuillères à soupe de persil ciselé
- Sel, poivre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de bicarbonate
- 1 œuf



في وعاء ضعي الخبز و بللي بالرائب حتى يصبح طريا.

Dans un bol, mettre le pain et le tremper avec le lait caillé jusqu'à ce qu'il devienne mou.



في وعاء، ضعي الدجاج المطهو و الفرينة و البيض و أخلطي الكل بالمضرب اليدوي.

Dans un bol, mettre le poulet cuit, la farine l'œuf et mélanger avec un fouet.



أضيفي الزيت و الجبن الأبيض ثم تبلي بالملح و الفلفل الأسود.

Ajouter l'huile, le fromage blanc puis saler et poivrer.



أضيفي الفرينة و الخميرة الكيميائية و الزعتر البري ثم ضعي المعدنوس و الدجاج المفتت و في الأخير ضعي الخبز المبلل.

Ajouter la farine, la levure chimique, l'origan puis ajouter le persil, le poulet émietté et à la fin le pain trempé.



صبي العجينة داخل قوالب صغيرة بالحاويات الورقية و أدخليها فرن درجة حرارته 180° لمدة 30 دقيقة.

Verser la pâte dans des moules à muffins avec caissettes et les enfourner à 180°C pendant 30 minutes



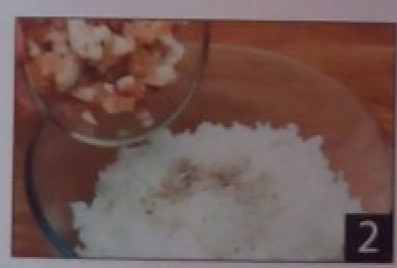
كريات الأرز بالجبن

Boulettes de riz au fromage



في وعاء ضعي الأرز المطهو و تبلي بالملح و الفلفل الأسود.

Dans un bol, mettre le riz cuit puis saler et poivrer.



قلي البصل مع الدجاج المقطع إلى مكعبات، و ورقة الرند و اتركيه يستوي.
عندما يستوي الدجاج أضيفيه إلى الأرز.
أخلطي جيدا.

Faire revenir l'oignon avec le poulet en cubes,
la feuille de laurier et laisser cuire.
Une fois le poulet cuit l'ajouter au riz.
Bien mélanger.



خذي كمية من الأرز و ابسطيها على يدك ثم ضعي قطعة من الجبن الأبيض و شكلي كرية.
أقلي كريات الأرز في الزيت الساخن حتى تكتسب لونا ذهبيا.

Prendre un peu de riz, l'abaisser sur la main et mettre un morceau
de fromage blanc puis former une boulette.
Frire les boulettes de riz dans de l'huile chaude jusqu'à dorure.



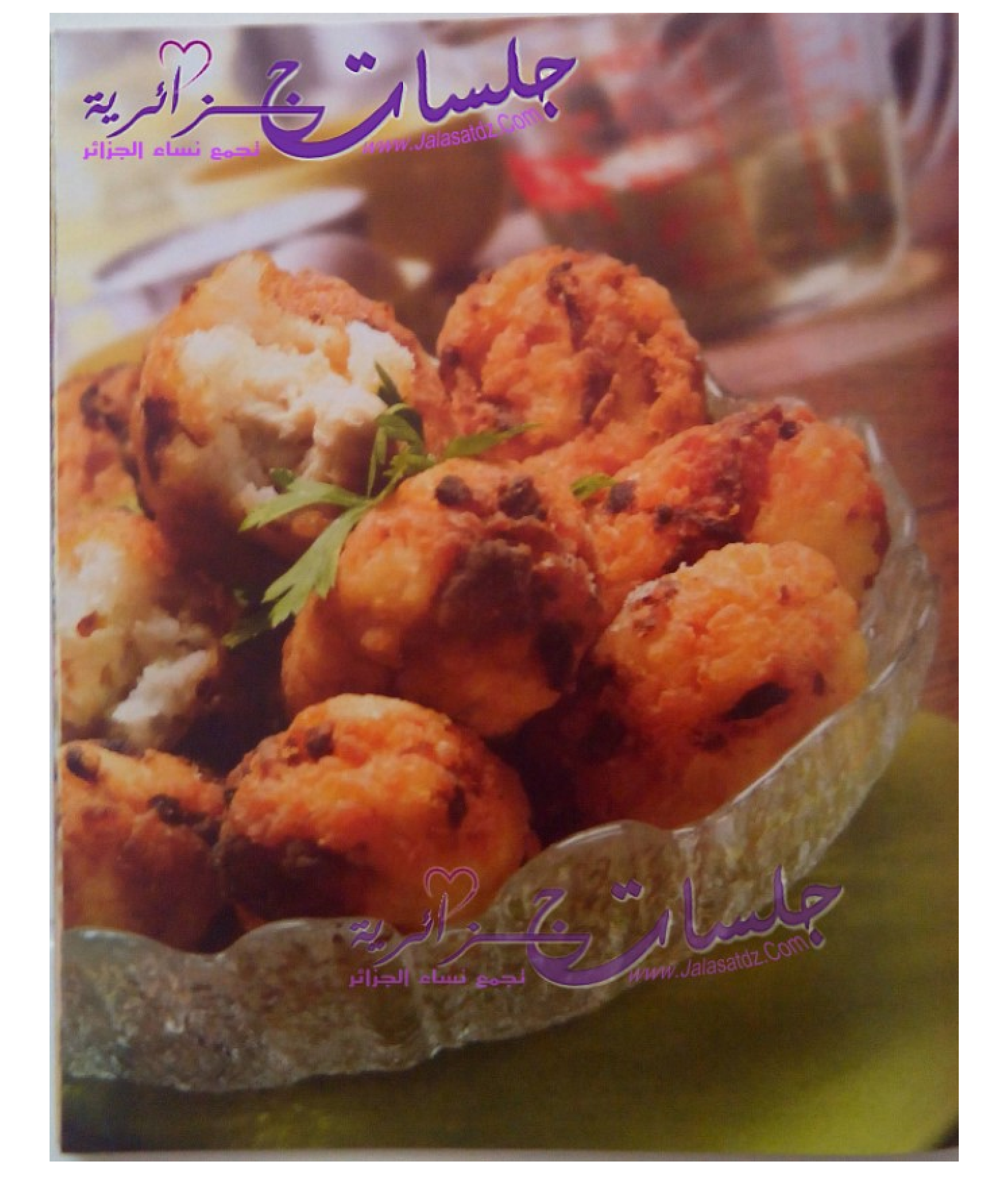
المقادير

- صدر دجاج
- 1 بصل متوسط الحجم
- ورقة رند
- 800 غ أرز أبيض مطبوخ
- 100 غ جبن أبيض
- فرينة
- ملح
- زيت للقلي



INGRÉDIENTS

- 1 blanc de poulet
- 1 oignon moyen
- 1 feuille de laurier
- 800 g de riz blanc cuit
- 100 g de fromage blanc
- Farine
- Sel
- Huile pour friture



جلسات جزائرية
www.Jalasatdz.Com
تجمع نساء الجزائر

محنشة باللحم المفروم و الجبن

Serpentine à la viande hachée et fromage

المقادير

- **العجينة :**
- 30 غ فرينة
- ملعقة كبيرة خميرة الخبز
- كوب ماء
- ملعقة كبيرة حليب مجفف
- 3 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- 2 ملاعق صغيرة سكر
- ملح

- **الحشو :**
- 400 غ لحم مفروم
- ملح و فلفل أسود
- 100 غ جبن أبيض

- **التزيين :**
- 1 بيض
- جلجلان و سانوج



INGRÉDIENTS

- **La pâte :**
- 30 g de farine
- 1 cuillère à soupe de levure boulangère
- 1 verre d'eau
- 1 cuillère à soupe de lait en poudre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à café de sucre
- Sel

- **La farce :**
- 400 g de viande hachée
- Sel, poivre
- 100 g de fromage blanc

- **Décoration :**
- 1 œuf
- Sésame noir
- Grains de sésame



1

حضري العجينة: في وعاء ضعي الفرينة و الملح و الحليب المجفف و الخميرة و الزيت و بللي بالماء حتى تحصلي على عجينة متماسكة.

Préparer la pâte : Dans un bol mettre la farine, le sel, le lait en poudre, la levure et l'huile. Mouiller avec l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.



2

ضعي العجينة في وعاء و اتركيها ترتاح حتى يتضاعف حجمها.

Mettre la pâte dans uns saladier et laisser reposer jusqu'à ce qu'elle double de volume.



3

قسمي العجينة إلى اربعة اجزاء و شكلي حربوش طويل ثم ابسطيه بالحلال و ضعي اللحم و الجبن على طول الحربوش.

Diviser la pâte en quatre et former un long boudin puis abaisser et mettre la viande et le fromage à la longueur du boudin.



4

ضعي الحرابيش المحشوة في صينية الفرن المدهونة بالزيت حتى تحصلي على شكل محنشة.

Mettre les boudins farcis dans un moule rond huilé jusqu'à l'obtention de la forme de mhencha.



5

أطلي سطح المحنشة بالبيض و ذري السانوج و الجلجلان من فوق ثم أدخلي القالب فرن درجة حرارته 180° حتى تستوي المحنشة و تكتسب لونا أحمرا.

Badigeonner la surface de mhencha d'œuf et parsemer dessus le sésame noir et blanc puis enfourner à 180°C jusqu'à cuisson et dorure.

جلسات جزائرية
تجمع نساء الجزائر
www.Jalasatdz.Com



جلسات جزائرية
www.Jalasatdz.Com
تجمع نساء الجزائر

فطيرة بالبصل

Tourte à l'oignon



1

حضري العجينة، ضعي الفرينة في وعاء مع الملح و الزبدة و أجمعي بالماء حتى تحصلي على عجينة ملساء.

Préparer la pâte, mettre la farine dans un bol avec le sel et le beurre. Ramasser avec l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.



2

أبسطي العجينة و قسميها إلى قرصين. ضعي القرص الأول في قالب دائري مدهون بالزبدة.

Abaisser la pâte et la couper en deux disques. Mettre le premier disque dans un moule rond beurré.



3

ضعي اللحم المرحي المقلي مع البصل في وعاء و أضيفي الجبن الأبيض و البيض و الكريمة الطازجة.

Mettre la viande hachée cuite avec l'oignon dans un bol et ajouter le fromage blanc, les œufs et la crème fraîche.



4

صبي الحشو على العجينة في القالب و غطها بالعجينة الثانية.

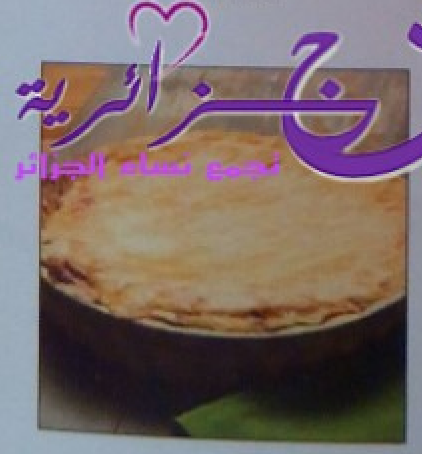
Verser la farce sur la pâte dans le moule et couvrir avec le deuxième disque.



5

أطلي السطح بالبيض و أدخلي الفطيرة فرن درجة حرارته 180° لمدة 45 دقيقة.

Badigeonner la surface de la tourte d'œuf et enfourner à 180°C pendant 45 minutes.



جلسات جزائرية
تجمع نساء الجزائر
www.Jalasatdz.Com

المقادير

- **الحشو:**
  - 4 بصل
  - ملعقة كبيرة زبدة
  - 150 غ جبن أبيض
  - 2 بيض
  - 1 صفار بيض
  - 20 سل كريمة طازجة
  - ملح و فلفل أسود
  - رشة جوزة الطيب

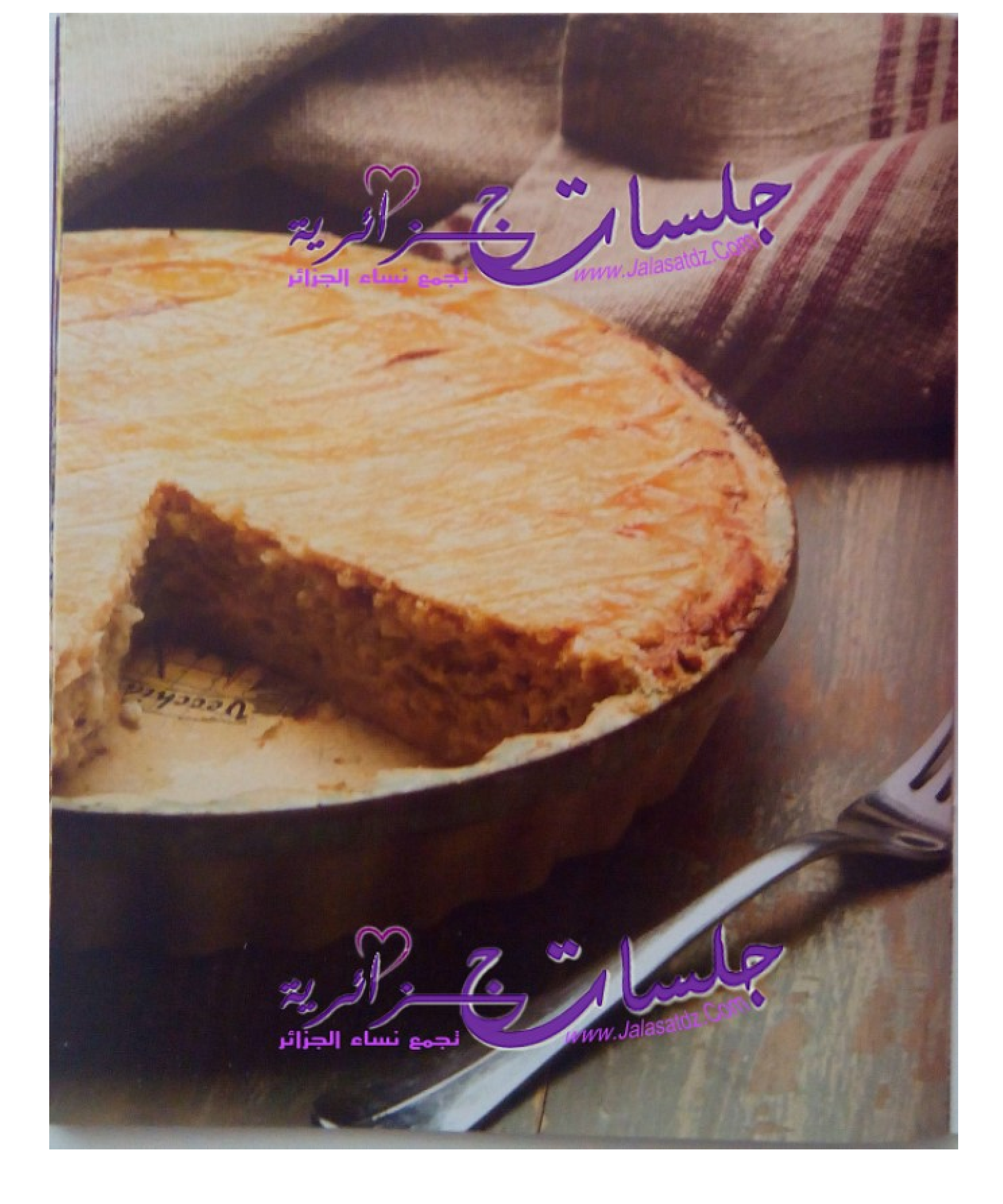
- **العجينة:**
  - 300 غ فرينة
  - 150 غ زبدة
  - ملعقة كبيرة ماء
  - ½ ملعقة صغيرة ملح



INGRÉDIENTS

- **La farce :**
  - 4 oignons
  - 1 cuillère à soupe de beurre
  - 150 g de fromage blanc
  - 2 œufs
  - 1 blanc d'œuf
  - 20 cl de crème fraîche
  - Sel, poivre
  - 1 pincée de noix de muscade

- **La pâte :**
  - 300 g de farine
  - 150 g de beurre
  - 1 cuillère à soupe d'eau
  - ½ cuillère à café de sel



جلسات جزائرية
www.Jalasatdz.Com
تجمع نساء الجزائر

كعكة الفطائر بالسلق

Tarte de crêpes aux épinards



حضري عجينة الفطائر: في وعاء ضعي الفرينة و الملح و السكر و الزيت.

Préparer la pâte à crêpes : Dans un bol, mettre la farine, le sel, le sucre et l'huile.



أضيفي البيض و بللي العجينة بالحليب حتى تحصلي على عجينة فطائر سائلة.
اتركيها ترتاح لمدة 30 دقيقة ثم اطهي الفطائر في مقلاة مدهونة بالقليل من الزيت.

Ajouter les œufs et mouiller la pâte avec le lait jusqu'à l'obtention d'une pâte liquide.
Laisser reposer 30 minutes puis cuire les crêpes dans une poêle légèrement huilée.



أخلطي السلق المغلي مع الجبن و الحليب و أطلي الفطائر بهذا الحشو و ركبيها الواحدة فوق الأخرى.

Mélanger les épinards bouillis avec le fromage et le lait et étaler les crêpes avec ce mélange puis les monter l'une sur l autre.



ذري الجبن المبشور على السطح. أدخلي كعكة الفطائر فرن درجة حرارته 180° لمدة 15 إلى 20 دقيقة.

Parsemer la surface de fromage.
Enfourner la tarte de crêpes à 180°C pendant 15 à 20 minutes.



المقادير

- **العجينة :**
  - 50 سل حليب
  - 250 غ فرينة
  - 2 بيض
  - 2 ملاعق كبيرة زيت
  - ملعقة صغيرة ملح
  - ملعقة كبيرة سكر
- **الحشو :**
  - 2 ربطات سلق
  - 2 ملاعق كبيرة زبدة
  - 40 سل حليب
  - 200 غ جبن أبيض
  - 2 بيض
  - 20 سل صلصة الطماطم
- **التزيين :**
  - جبن مبشور



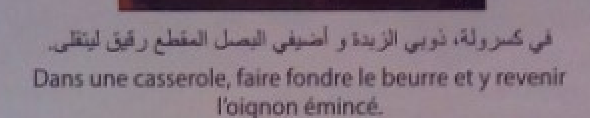
INGRÉDIENTS

- **La pâte :**
  - 50 cl de lait
  - 250 g de farine
  - 2 œufs
  - 2 cuillères à soupe d'huile
  - 1 cuillère à café de sel
  - 1 cuillère à soupe de sucre
- **La farce :**
  - 2 bottes d'épinards
  - 2 cuillères à soupe de beurre
  - 40 cl de lait
  - 200 g fromage blanc
  - 2 œufs
  - 20 cl de sauce tomate
- **Décoration :**
  - Fromage râpé


جلسات جزائرية
www.Jalasatdz.Com
تجمع نساء الجزائر
جلسات جزائرية
www.Jalasatdz.Com
تجمع نساء الجزائر

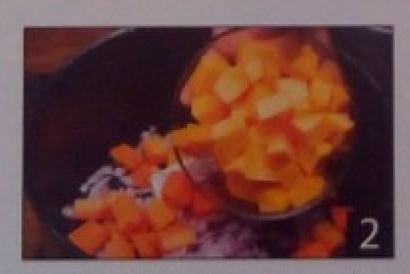
حساء القرع (الكابويا)

Potage de citrouille



في كسرولة، ذوبي الزبدة و أضيفي البصل المقطع رقيق ليتقلى.

Dans une casserole, faire fondre le beurre et y revenir l'oignon émincé.



أضيفي الجزر و القرع (الكابويا) المقطعة إلى مكعبات.

Ajouter les carottes et la citrouille coupées en cubes.

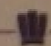
جلسات جزائرية
لتجمع نساء الجزائر
www.Jalasatdz.Com

تبلي بالملح و الفلفل الأسود و جوزة الطيب. مرقي بحوالي لتر من الماء و اتركي الطنجرة على النار لمدة 30 دقيقة.
في الأخير أضيفي الجبن الأبيض و قدميها ساخنة مع القليل من الحشيش.

Saler et poivrer et parsemer de noix de muscade. Arroser d'environ un litre d'eau et laisser mijoter pendant 30 minutes.
A la fin, ajouter le fromage blanc et servir chaud parsemé de coriandre.

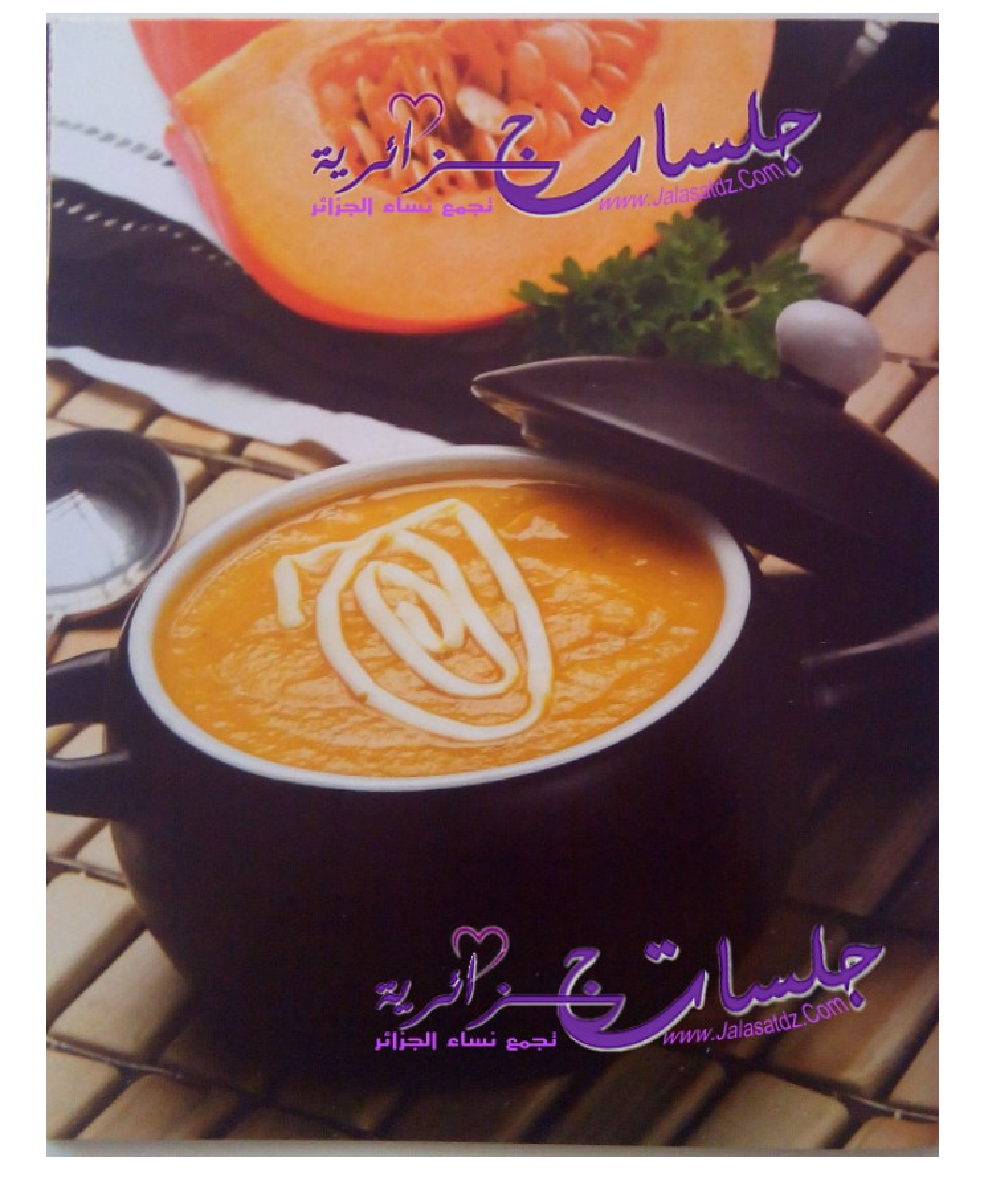
المقادير

- 1 كغ قرع (كابويا)
- 3 جزر
- 1 بصل
- ملعقة كبيرة زبدة
- ملح و فلفل أسود
- جوزة الطيب
- 100 غ جبن أبيض
- 2 ملاعق كبيرة زيت



INGRÉDIENTS

- 1 kg de citrouille
- 3 carottes
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe de beurre
- Sel, poivre
- Noix de muscade
- 100 g de fromage blanc
- 2 cuillères à soupe d'huile



جلسات جزائرية
www.Jalasatdz.Com
تجمع نساء الجزائر

عصيدة الجلبانة

Purée de petits pois



غلي الجلبانة في الماء المملح و ارحيها في الخلاط ثم ضعيها في وعاء و أضيفي الجبن الأبيض.

Faire bouillir les pois cassés dans l'eau salée puis mixer dans un mixeur et verser dans un bol et ajouter le fromage blanc.



تبلي بالملح و الفلفل الأسود و الكمون.

Saler et poivrer et parsemer de cumin.


جلسات جزائرية
تجمع نساء الجزائر
www.Jalasatdz.Com

أضيفي الحليب و حركي حتى تحصلي على عصيدة كثيفة. تقدم ساخنة.

Ajouter le lait et remuer jusqu'à l'obtention d'une purée épaisse. Servir chaud.

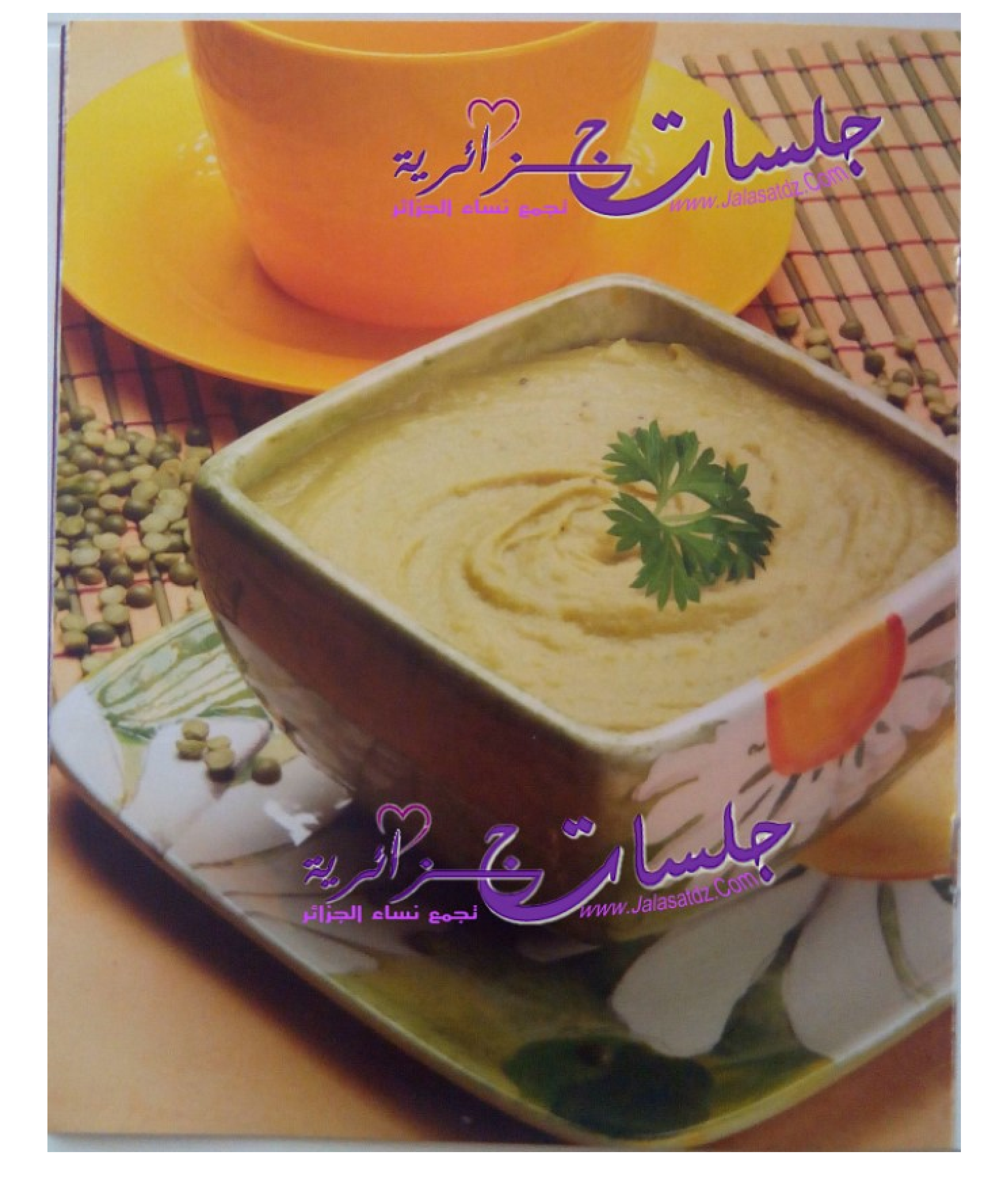
المقادير

- 500 غ جلبانة مجففة
- 200 غ جبن أبيض
- ملح
- فلفل أسود
- كمون
- حليب



INGRÉDIENTS

- 500 g de pois cassés
- 200 g de fromage blanc
- Sel, poivre
- Cumin
- Lait


جلسات جزائرية
www.Jalasatdz.Com
تجمع نساء الجزائر
جلسات جزائرية
www.Jalasatdz.Com
تجمع نساء الجزائر

سوفلي الجزر

Soufflé de carottes

المقادير

- 30 سل حليب
- 2 ملاعق كبيرة فرينة
- 2 ملاعق كبيرة زبدة
- ملح و فلفل اسود
- 4 جزر
- 100 غ جبن أبيض
- 1 بيض



INGRÉDIENTS

- 30 cl de lait
- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe de beurre
- Sel, poivre
- 4 carottes
- 100 g de fromage blanc
- 1 œuf



داخل كسرولة ضعي الحليب و الزبدة و تبلي بالملح و الفلفل الأسود.

Dans une casserole, mettre le lait et le beurre.
Saler et poivrer.



أضيفي الفرينة و حبة البيض.
ضعي الكسرولة على النار مع الخلط حتى تحصلي على صلصة بيشاميل كثيفة.

Ajouter la farine et l'œuf.
Mettre la casserole sur le feu et remuer jusqu'à l'obtention d'une béchamel épaisse.



أضيفي الجزر المطهو على البخار و المرحي إلى صلصة البيشاميل و أضيفي الجبن الأبيض.
صبي الخليط في قوالب صغيرة و أدخليها الفرن لمدة 30 دقيقة.

Ajouter les carottes cuites à la vapeur et écrasées en purée à la béchamel puis ajouter le fromage blanc.
Verser le mélange dans des mini-moules et enfourner pendant 30 minutes.



جلسات جزائرية
تجمع نساء الجزائر
www.Jalasatdz.Com

هلالات الجبن

Croissants au fromage

المقادير

- العجينة :
- 2 أكواب فرينة
- ¾ كوب زبدة ذائبة و باردة
- 1 صفار بيض
- 4 ملاعق كبيرة ماء
- 3 قرصات ملح

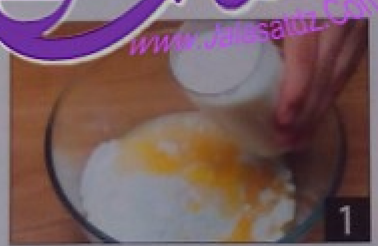
- الحشو :
- 2 قطع جبن أبيض
- ربطة معدنوس مقطع رقيق
- 1 بصل
- 2 فصوص ثوم
- 2 ملاعق صغيرة زيت
- جلجلان
- 200 غ لحم مرحي



INGRÉDIENTS

- **La pâte :**
- 2 verres de farine
- ¾ de verre de beurre fondu froid
- 1 jaune d'œuf
- 4 cuillères à soupe d'eau
- 3 pincées de sel

- **La farce :**
- 2 morceaux de fromage blanc
- 1 bouquet de persil ciselé
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile
- Sésame
- 200 g de viande hachée



حضري العجينة: في وعاء ضعي الفرينة و الملح و صفار البيض و الزبدة الذائبة و بللي العجينة بالحليب.

Préparer la pâte : Dans un bol, mettre la farine, le sel, le jaune d'œuf et le beurre fondu.
Mouiller la pâte avec le lait.



أبسطي العجينة و قطعيها إلى دوائر ثم ضعي ملعقة من اللحم المرحي المقلى و قطعة من الجبن الأبيض.

Abaisser la pâte et la découper en ronds puis mettre une cuillère de viande hachée cuite et un morceau de fromage blanc.



اثني الدوائر حتى يتغطى الحشو كليا و اطلي السطح بالبيض المخفوق.

Plier les ronds et couvrir la farce puis badigeonner la surface d'œuf légèrement battu.



ذري الجلجلان على السطح و ادخلي الهلالات الفرن لمدة 25 إلى 30 دقيقة.

Parsemer la surface de sésame et enfourner les croissants pendant 25 à 30 minutes.

جلسات جزائرية
تجمع نساء الجزائر
www.Jelsatdz.Com


جلسات جزائرية
www.Jalasatdz.Com
تجمع نساء الجزائر
جلسات جزائرية
www.Jalasatdz.Com
تجمع نساء الجزائر

خبز نان بالدجاج و الجبن

Pain naine au poulet et fromage



في وعاء، ضعي الفرينة و الملح و الخميرة الكيميائية و السكر و خميرة الخبز و الزيت و الياغورت الطبيعي. بللي بالماء حتى تحصلي على عجينة طرية.
اتركيها تخمر.

Dans un bol, mettre la farine, le sel, la levure chimique, le sucre, la levure boulangère, l'huile et le yaourt nature. Mouiller avec l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.
Laisser fermenter.



عندما تخمر العجينة، أبسطيها و قطعيها إلى قرصين كبيرين كما هو مبين على الصورة.

Une fois la pâte levée, abaisser et couper en deux grands disques comme sur la photo.

أطلي الجبن الأبيض على القرص الأول ثم ضعي حشو الديك الرومي المطهو.

Etaler le fromage blanc sur le premier disque puis verser dessus la farce de dinde cuite.



غطي الحشو بالقرص الثاني و ألصقيه جيدا و أطهي الفطيرة في المقلاة على كلا الوجهين.

Couvrir avec le deuxième disque et bien coller puis cuire la galette dans une poêle sur les deux faces.

المقادير

- **العجينة :**
  - 350 غ فرينة
  - ملعقة كبيرة خميرة الخبز
  - ماء (حسب الحاجة)
  - 1 ياغورت طبيعي
  - 2 ملاعق كبيرة زيت
  - ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
  - ملعقة صغيرة سكر
  - ½ ملعقة كبيرة ملح

- **الحشو :**
  - 100 غ جبن أبيض
  - 300 غ صدر الديك الرومي
  - ربطة صغيرة معدنوس
  - ربطة صغيرة حشيش
  - ملح و فلفل أسود
  - كمون و قرفة
  - 2 ملاعق كبيرة زيت
  - زبدة لدهن الخبز



INGRÉDIENTS

- **La pâte :**
  - 350 g de farine
  - 1 cuillère à soupe de levure boulangère
  - Eau (suivant besoin)
  - 1 pot de yaourt nature
  - 2 cuillères à soupe d'huile
  - ½ cuillère à café de levure chimique
  - 1 cuillère à café de sucre
  - ½ cuillère à soupe de sel

- **La farce :**
  - 100 g de fromage blanc
  - 300 g de blanc de dinde
  - 1 bouquet de persil
  - 1 bouquet de coriandre
  - Sel, poivre
  - Cumin et cannelle
  - 2 cuillères à soupe d'huile
  - Beurre pour tartiner le pain



فطائر صغيرة بالدجاج

Muffins au poulet

المقادير

- 2 قطع جبن
- 80 غ فرينة
- 3 بيض
- 40 سل حليب
- 200 غ صدر الدجاج
- 3 طماطم مقطعة إلى مربعات صغيرة
- 2 ملاعق كبيرة زيت
- 1 بصل مقطع صغير
- معدنوس
- ملح و فلفل أسود



INGRÉDIENTS

- 2 morceaux
- 80 g de farine
- 3 œufs
- 40 cl de lait
- 200 g de blanc de poulet
- 3 tomates en dés
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 oignon ciselé
- Persil
- Sel, poivre



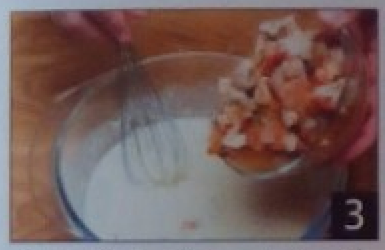
في وعاء ضعي البيض و الفرينة
و أخلطي جيدا.

Dans un bol, mettre les œufs
et la farine.
Bien mélanger.



أضيفي الحليب و الجبن الأبيض
مع مواصلة الخلط. تبلي بالملح
و الفلفل الأسود.

Ajouter le lait et le fromage blanc
tout en continuant à battre.
Saler et poivrer.



أطهي الدجاج مع المقادير المذكورة أعلاه
ثم أضيفيه إلى خليط البيض و الفرينة.

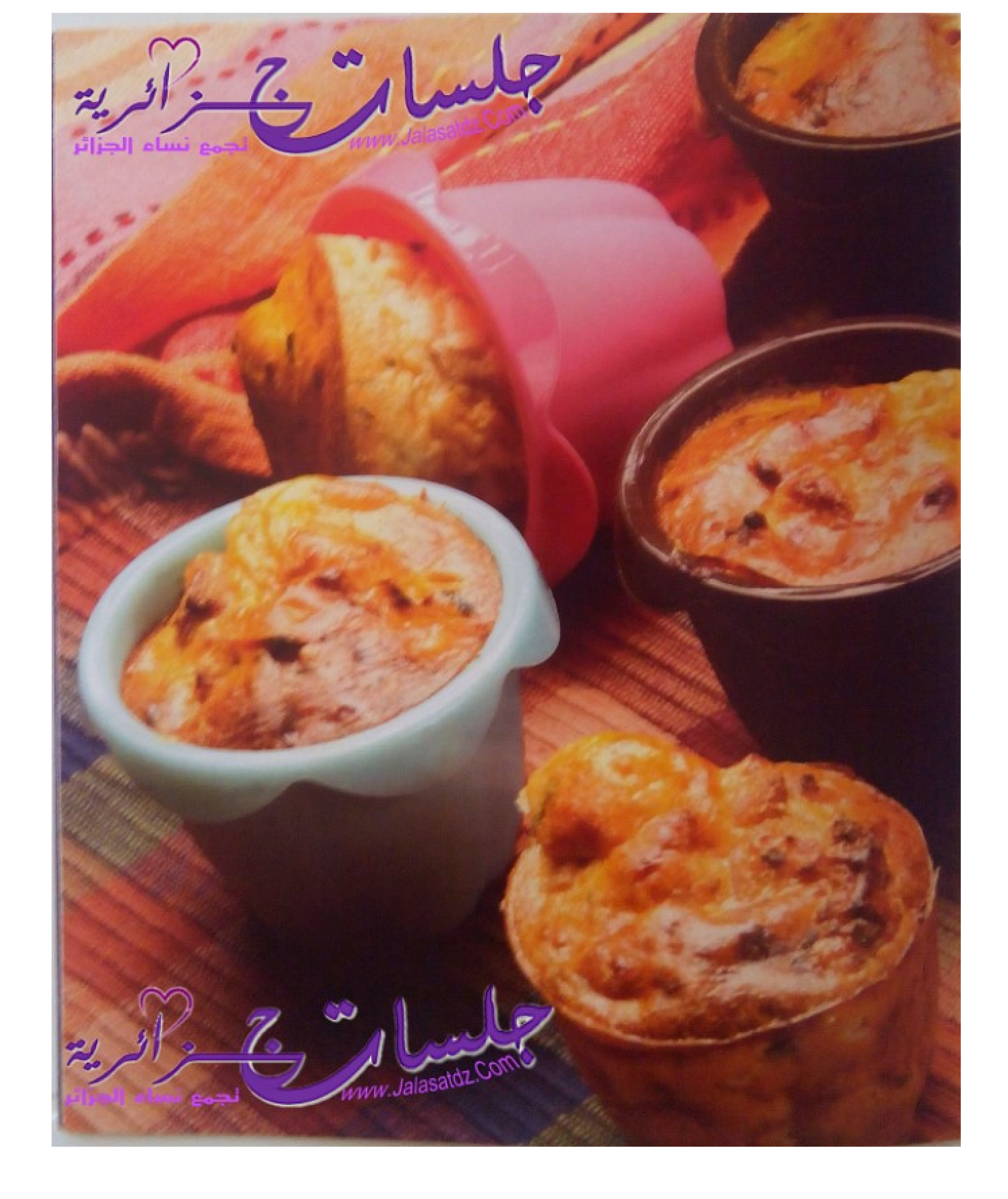
Cuire le poulet avec les ingrédients
susmentionnés puis l'ajouter au
mélange œufs et farine.



صبي الخليط المحضر داخل قوالب صغيرة
و أدخليها فرن درجة حرارته 180°
لمدة 30 دقيقة.

Verser le mélange préparé dans des
moules à muffins (silicone) et
enfourner à 180°C
pendant 30 minutes.




جلسات جزائرية
www.Jalasatdz.Com
تجمع نساء الجزائر

حساء البطاطا و البصل

Soupe de pommes de terre et oignon

المقادير

- 2 بطاطا
- 3 بصل
- 1 مكعب مرق الدجاج
- ملح و فلفل أسود
- ملعقة كبيرة زبدة
- 100 غ جبن أبيض
- نصف ربطة معدنوس

INGRÉDIENTS

- 2 pommes de terre
- 3 oignons
- 1 cube de bouillon volailles
- Sel, poivre
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 100 g de fromage blanc
- ½ bouquet de persil

1

داخل طنجرة، ذوبي الزبدة و قلي البصل المقطع إلى مكعبات.

Dans une terrine, faire fondre le beurre et y faire revenir l'oignon en cubes.



2

أضيفي مكعبات البطاطا و تبلي بالملح و الفلفل الأسود.

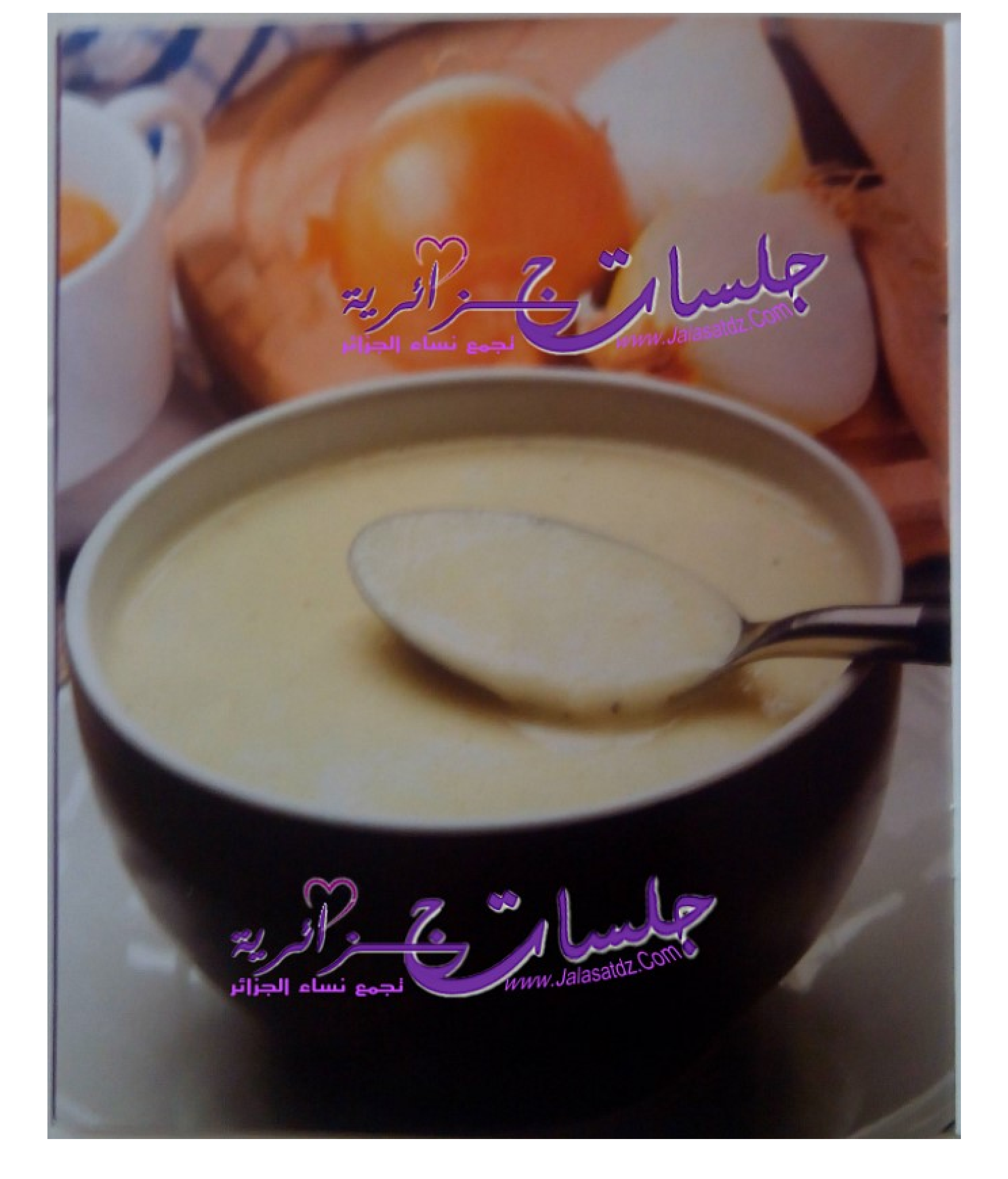
Ajouter les cubes de pommes de terre puis saler et poivrer.



3

ذوبي مكعب المرق في نصف لتر من الماء و مرقي الحساء و اتركيه على النار حتى تستوي البطاطا.
أرحي الحساء و أضيفي الجبن الأبيض.

Faire diluer le cube de bouillon de volailles dans un ½ litre d'eau puis arroser le potage et laisser mijoter jusqu'à cuisson de la pomme de terre. Mixer le potage et ajouter le fromage.


جلسات جزائرية
www.Jalasatdz.Com
نجمع نساء الجزائر

عجة ايطالية

Omelette italienne

المقادير

- 8 بيض
- 1 قرعة كبيرة
- 1 طماطم
- 100 غ جبن مبشور
- 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- ملح و فلفل أسود
- نصف باقة معدنوس



INGRÉDIENTS

- 8 œufs
- 1 grosse courgette
- 1 tomate
- 100 g de fromage râpé
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre
- ½ bouquet de persil



في وعاء، اخفقي البيض مع القرعة المقطعة إلى مربعات صغيرة و المقلية ثم أضيفي الطماطم المقطعة إلى قطع كبيرة.

Dans un bol, battre les œufs avec la courgette en petits dés frites puis ajouter la tomate en grands morceaux.



أضيفي المعدنوس المقطع رقيق و الجبن المبشور و الجبن الأبيض و واصلي الخفق.

Ajouter le persil ciselé, le fromage râpé et le fromage blanc. Continuer à battre.

في الأخير تبلي بالملح و الفلفل الأسود ثم صبي الخليط داخل قالب الغراتان المدهون بزيت الزيتون و أضيفي الجبن المبشور و أدخلي القالب الفرن حتى تستوي العجة.

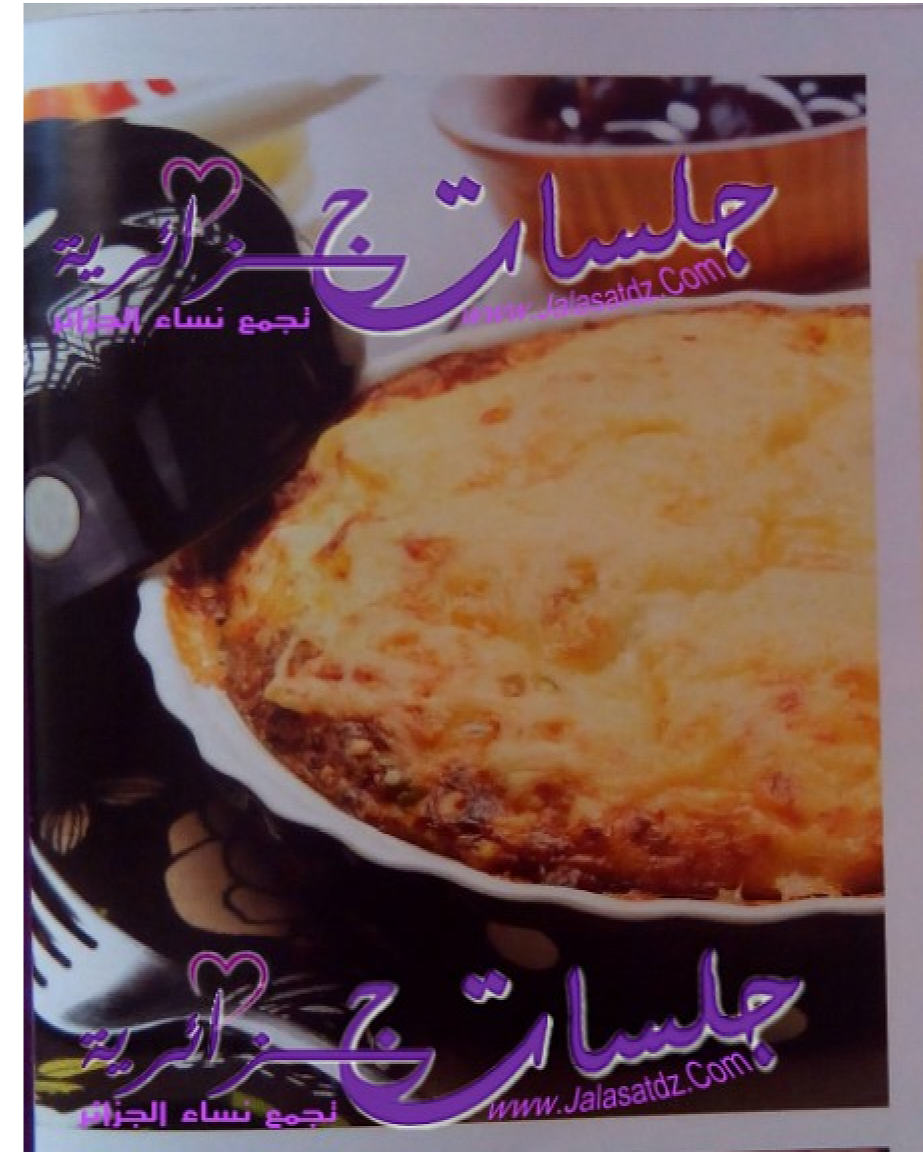
A la fin, saler et poivrer puis verser le mélange dans un moule à gratin badigeonné d'huile d'olive.
Ajouter le fromage râpé jusqu'à cuisson de l'omelette.



جلسات جزائرية
www.Jalasatdz.Com
تجمع نساء الجزائر

طاجين الدجاج بالزيتون

Tadjine de poulet aux olives



المقادير

- 300 غ صدر الدجاج
- كوب زيتون أخضر
- 4 بيض
- ملح و فلفل أسود
- جوزة الطيب
- ½ باقة معدنوس
- ملعقة كبيرة مارغرين
- كوب جبن مبشور



INGRÉDIENTS

- 300 g blanc de poulet
- 1 verre d'olives vertes
- 4 œufs
- Sel, poivre
- Noix de muscade
- ½ bouquet de persil
- 1 cuillère à soupe de margarine
- 1 verre de fromage râpé



1

في وعاء، ضعي البيض و أضيفي صدر الدجاج المفتت و الزيتون المقطع. أخلطي جيدا.

Dans un bol, mettre les œufs puis ajouter le blanc de poulet émietté et les olives coupées. Bien mélanger.



2

أضيفي الجبن الأبيض و تبلي بالملح و الفلفل الأسود مع مواصلة الخلط.

Ajouter le fromage blanc. Saler et poivrer en continuant à battre.



3

أضيفي الجبن المبشور في الأخير و صبي الخليط داخل قالب دائري و ادخليه فرن درجة حرارته 180° لمدة 20 دقيقة.

Ajouter le fromage râpé en dernier et verser le mélange dans un moule rond puis enfourner à 180°C pendant 20 minutes.

قنـاة سميرة

أول قناة جزائرية لفن الطبخ و الخياطة



Samira tv

Ça m'ira bien



NILESAT 12418 H 27500



31، شارع وزان محمد برج الكيفان الجزائر
هاتف/فاكس: 00 213 21 21 11 03 - 00 213 21 20 33 99
موبايل: 00 213 556 380 100




Vu sur Samira tv
Samira tv
جلسات جزائرية
www.Jalasatdz.Com
تجمع نساء الجزائر
CHEF
Fares
Spécial
Entrées
FARES DJIDI
Dépôt légal : 5382 - 2014
9 789947 273593
Edition La Plume